

Restaurant Schwedenschenke

Kalte Köstlichkeiten

€

Wildkräutersalat mit Rauchlachs (80 gr.)^{2) 3)} und Chili-Balsamico-Dressing Salade des herbes sauvages, saumon fumé, sauce au balsamico et chili Wild herbs salad, stripes of smoked salmon, chili balsamic dressing	12,90	
Wurstsalat^{2) 3) 9)} mit Zwiebeln und Paprika Salade de saucisse avec oignon et poivron Sausage salad with onion and sweet peppers	9,90	
Wurstsalat Schweizer Art^{2) 3) 9)} mit Essiggurken- und Käsestreifen Salade de saucisse „Suisse“ avec des lamelles de cornichon et du fromage Sausage salad “Swiss style” with slices of gherkins and cheese	10,90	
Fitnesssteller vegetarisch^{2) 3)} Gemischter Salat mit mariniertem Mozzarella, Balsamico-Dressing Salade mixte, mozzarella marinée, sauce aux balsamico Mixed salad, marinated mozzarella, balsamic dressing	13,90	

Fitnesssteller^{2) 3)} 13,90
Gemischter Salat mit marinierter Hähnchenbrust, Balsamico-Dressing
Salade mixte, poitrine de poulet marinée, sauce au balsamico
Mixed salad, marinated chicken breast, balsamic dressing

Mainau Salatplatte^{2) 3) 9)} 13,90
Bunter Salat mit gekochtem Bodenseeschinken, Zeppelinkäse, gekochtem Ei
Assiette de salades, jambon, fromage, œuf
Salad platter with ham, cheese, egg

Lachs Schwedische Art hausgebeizt, mit Dill-Senfsauce, Salatbukett 14,90 | 18,90
Saumon mariné à la sauce d’aneth et de moutarde, bouquet de salade
Marinated salmon with dill mustard sauce, salad bouquet

Rauchlachs^{3) 9)} mit Sahnemeerrettich, Salatbukett 14,90 | 18,90
Saumon fume, raifort à la crème et bouquet de salade
Smoked salmon fillet, horseradish cream and salad bouquet

Schwedenteller^{1) 2) 3) 4)} 18,90 | 23,90
Gebeizter und geräucherter Lachs, Shrimpscocktail, Fischterrine, Matjes mit Preiselbeeren, schwedischer Käse, Wildschweinschinken, schwedischer Gurkensalat
Saumon mariné et fumé, cocktail de crevettes, terrine de poisson, matjes avec confiture d’airelles rouges, fromage suédois, jambon de sanglier, salade suédoise de concombres
Marinated and smoked salmon, shrimps cocktail, fish terrine, herring with lingonberries, swedish cheese, wild boar ham, swedish cucumber salad

Kleiner gemischter Salat mit Balsamico-^{2) 3)} oder Hausdressing^{1) 2)} 4,90
Petite salade mixte, sauce au balsamico ou vinaigrette maison
Mixed salad with balsamic dressing or Mainau dressing

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,50
Consommé de bœuf, bandes de pannequet | Beef consommé, pancake strips

Bärlauchrahmsuppe 5,50
Potage crème à l’ail des ours | Wild garlic cream soup

Zusatzstoffe: 1)Farbstoff 2)Konservierungsstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker
5)geschwefelt 8)Süßungsmittel 9)Phosphat 10)Koffein 11)Chinin

Restaurant Schwedenschenke

Vegetarisch

	€
Süßkartoffel-Gnocchi mit Kokossauce und Asia-Gemüse (vegan) Gnocchi de patate douce, légumes Asiatique, sauce à la noix de coco (végétalien) Sweet potato gnocchi, Asian style vegetables and coconut sauce (vegan)	14,90
Tortellini mediterran in Tomaten-Basilikumsauce (vegan) Tortellini méditerranéens, sauce tomate-basilic (végétalien) Tortellini with tomato sauce and basil (vegan)	13,90
Allgäuer Spinatknöpfe ⁴⁾ mit Kräutersauce, Brokkoli, Karotten, Stockschwämmchen, Champignons Spätzli aux épinards avec sauce aux herbes, brocoli, carottes, champignons Spinach spaetzle with broccoli, carrots, mushrooms and herb sauce	13,90

Hauptgerichte

Tafelspitz ³⁾ mit Meerrettichsauce, Bio-Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Wildpreiselbeeren Bouilli de bœuf, sauce au raifort, carottes, navets, pommes de terre bouillies, airelles rouges Prime boiled beef with horseradish sauce, root vegetable, boiled potatoes, lingonberries	16,90 19,90	
Schweinerückensteak mit Bärlauchsauce und Butterspätzle Médailles de porc, sauce l'ail des ours, Spätzli au beurre Pork medallions, wild garlic sauce, butter spaetzle	18,90	
Gegrilltes Rumpsteak (160 g) mit Salsa, Prinzessbohnen und Pommes Frites Rumsteck, sauce salsa, haricots verts, pommes frites Rumpsteak, green beans, French fries	22,90	
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Frühlings-Zwiebeln Escalope de veau à la viennoise, airelles rouges, pommes de terre sautées Wiener Schnitzel with lingonberries, fried potatoes	19,90 24,90	
Köttbullar ³⁾ mit Preiselbeeren, Rahmsauce und Butterkartoffeln Boulettes de viande, airelles rouges, sauce à la crème, pommes nature Meat balls with lingonberries, cream sauce, boiled potatoes	14,90	
Saiblingsfilet mediterrane Art mit Basilikum Pesto, Cocktail-Tomaten und Thymiankartoffeln Filet de d'omble de chevalier, sauce pistou, tomates cerises, pommes de terre au thyme Fillet of char, pesto sauce, cherry tomatoes, thyme potatoes	19,90 24,90	
Zanderfilet ³⁾ mit Mandelbutter und Butterkartoffeln Filet de sandre au beurre d'amandes, pommes de terre au beurre Pike-perch fillet with almond butter and butter potatoes	19,90 24,90	



Aus kontrolliert biologischer Erzeugung:
Wurzelgemüse, Kartoffeln, Spätzle
Wir sind kontrolliert durch IMO GmbH Kontrollnummer DE - ÖKO - 005

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
TVA et service inclus / VAT and service included

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
	€	€
Eistee ¹⁾	3,10	4,30
Fanta ¹⁾²⁾⁸⁾	3,10	4,30
Sprite	3,10	4,30
Coca Cola ²⁾⁸⁾¹⁰⁾	3,10	4,30
Cola-Fanta ¹⁾²⁾⁸⁾¹⁰⁾	3,10	4,30
Bitter Lemon ¹¹⁾	0,2 l	3,40
Ginger Ale ¹¹⁾	0,2 l	3,40
Tonic Water ¹¹⁾	0,2 l	3,40
Orangensaft	3,50	4,80
Apfelsaft	3,20	4,40
Apfelsaftschorle	3,10	4,20
		€
Coca Cola light ¹⁾⁸⁾¹⁰⁾	0,33 l	3,40
Brisanti grün	0,33 l	3,90
Bionade	0,33 l	3,90
Sorten: Holunder, Orange-Ingwer		

Säfte	0,2 l	
	€	
Tomatensaft		3,40
Traubensaft, weiß		3,40
Mango-Fruchtsaftgetränk		3,40
Johannisbeernektar		3,40

Mineralwasser

		€
Peterstaler medium	0,25 l	2,70
	0,5 l	4,60
	0,75 l	5,90
Black Forest still	0,25 l	2,70
	0,5 l	4,60
	0,75 l	5,90

Aperitif-Empfehlungen

		€
Sherry	5 cl	4,90
Trocken, halbtrocken oder süß		
Portwein	5 cl	4,90
Campari¹⁾-Orange/Soda	5 cl	7,00
Vermouth weiß/rot	5 cl	5,40
Mainau Palmencocktail		
Bananen-, Zitronen-, Orangensaft und Kokossirup		
- alkoholfrei	1 dl	4,90
- mit Sekt	1 dl	5,90
Mainau Kir	1 dl	5,90
Sekt mit Crème de Cassis		
Aperol Spritz	1 dl	7,00

Hugo	1 dl	7,00
-------------	------	------

Sekt

Glas Sekt Hausmarke	1 dl	4,90
Flasche Sekt 0,75 l		27,90
Edition Schloss Mainau brut, Baden, Markgraf v. Baden		

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren Aperitif-Empfehlungen.

Rothaus vom Fass

		€
Pils	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,40
Radler	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,40
Hefeweizen	0,5 l	4,40

Flaschenbiere

Tannenzäpfle, Pils	0,33 l	3,90
Weihenstephan, Kristallweizen	0,5 l	4,40

Alkoholfreie Flaschenbiere

Pils	0,33 l	3,90
Malzbier	0,33 l	3,90
Hefeweizen	0,5 l	4,40

Spirituosen

Asbach Uralt 38vol%	2 cl	4,30
Aquavit Scane 41,5vol%	2 cl	4,30
Jägermeister 35vol%	2 cl	4,10
Ramazzotti 30vol%	4 cl	4,70

Mainau-Brände 40vol%

Obstwasser Zwetschgenbrand Williams Christ Birne Kirschbrand Mirabelle Zibarte		
aus eigener Brennerei	2 cl	4,20€

Wein-Empfehlungen

	0,2 l	0,5 l
	€	€

Weißwein

Müller-Thurgau QbA halbtrocken, Baden, Markgraf von Baden	4,10	9,50
---	------	------

Weißburgunder QbA trocken, Baden, Weingut Zähringer	4,90	10,90
---	------	-------

Riesling QbA trocken, Baden, Weingut Vollmayer	4,90	10,90
--	------	-------

Weißherbst & Rosé

Weißherbst QbA trocken, Baden, Winzerverein Hagnau	4,50	10,20
--	------	-------

Wendelgardströpfle Meersburger Rosé QbA halbtrocken, Baden, Spitalkellerei Konstanz	4,90	10,90
--	------	-------

Rotwein

Trollinger QbA trocken, Württemberg, Weingut Schäfer-Heinrich	4,90	10,90
---	------	-------

Spätburgunder QbA trocken, Baden, Spitalkellerei Konstanz	4,90	10,90
---	------	-------

Weinschorle	0,2 l	3,80
-------------	-------	------

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.



aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Riesling, Trollinger
Wir sind kontrolliert durch IMO GmbH Kontrollnummer DE - ÖKO - 005